

PEMBUATAN BEKATUL *CAKE IN JAR* SEBAGAI ALTERNATIF *DESSERT* SEHAT

Oleh :

Fitria Astini

NIM. 16512134009

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk: 1) menemukan resep yang tepat Bekatul *cake in jar*, 2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap Bekatul *cake in jar*, dan 3) menentukan informasi kandungan gizi yang terkandung pada Bekatul *cake in jar*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu, R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Developement, Disseminate*). *Define* adalah mencari tiga resep dan diperoleh satu resep acuan terpilih. *Design* adalah membuat resep baru dengan menggunakan bahan substitusi bekatul, kemudian merancang atau mendesain beberapa formula. *Develop* adalah teknik untuk melakukan validasi I dan II atau menilai kelayakan dari rancangan produk dengan harga jual 9.000 per kemasan toples. *Disseminate* adalah tahap uji panelis semi terlatih di Laboratorium Kimia PTBB, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta dan panelis tidak terlatih melalui Pameran Proyek Akhir Boga di Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta. Metode analisis data yang digunakan dengan analisis deskriptif dan uji t.

Hasil penelitian ini adalah: 1) resep Bekatul *cake in jar* dengan 30% substitusi bekatul dan 70% tepung terigu, diolah dengan teknik *mixing, baking, dan make up layering*, disajikan dengan menggunakan selai buah naga lalu dimasukkan dalam toples yang diberi label. 2) daya terima masyarakat terhadap produk Bekatul *cake in jar* adalah sangat disukai, dengan rerata nilai kesuluruhan 3,67 dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat, dan 3) hasil Informasi gizi dari produk Bekatul *cake in jar* yang didapat dari uji prokismat dapat dilihat bahwa terdapat lemak total 9 gr, protein total 3 gr, karbohidrat total 7 gr, dan energi total 142 kkal/60 gr dengan takaran saji 60 gr per kemasan toples kaca. Berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal.

Kata kunci : bekatul, *cake in jar*, *dessert* sehat

MAKING OF BRAN CAKE IN JAR AS A HEALTHY DESSERT ALTERNATIVE

By :

Fitria Astini

NIM. 16512134009

ABSTRACT

This final project aims to: 1) find the right recipe for bran cake in jar, 2) find out the community's acceptance of bran cake in jar, and 3) determine information on the nutrient content contained in bran cake in jar.

The type of research used in the manufacture of this product, namely, R & D (Research and Development) with the 4D Define development model is to find three recipes and obtain a selected reference recipe. Design is making a new recipe using bran substitution, then designing or designing several formulas. Develop is a technique for conducting validation I and II or assessing the feasibility of product design with 9,000 selling prices per jar. Disseminate is the test phase for semi-trained panelists at PTBB Chemistry Laboratory, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University and untrained panelists through the Final Project at the State University Auditorium Data analysis methods used with analysis (Define, Design, department, all Yogyakarta Exhibitions. Descriptive and t test.

This research is: 1) recipe for bran cake in jar with 30% bran substitution and 70% flour, processed with baking mixing techniques, and make-up layering. Serve using dragon fruit jam and put it in a labeled jar. 2) community acceptance of the bran cake in jar product is very preferred, overall 3.67 from the data shows that the product can be accepted by the community, and 3) results Nutritional information from the Bekatul cake in jar product obtained from the procismate test can be seen that there is a total fat of 9 gr, a total protein of 3 gr, a total carbohydrate of 7 gr, and a total of 142 calories / 60 gr with serving amounts of 60 gr per glass jar. Energy 2150 calories.

Keywords: bran, cake in jar, healthy dessert